



こなもん  
“KONAMONアンバサダー”を筆頭に  
全国のABC講師が生徒さまに  
名店店主・専門家の技術を伝授  
「KONAMONマスターレッスン」を開講

こなもん  
大好評の1dayレッスン！  
KONAMONマスターレッスン第四弾！「ピザレッスン」を受講してきました！



トッピングに  
集中！



ボリュームたっぷりで、  
大満足のメニュー  
でした！生地が  
とてもふっくらしていて  
美味しかったです。

こなもん  
KONAMONマスターレッスンを受講したご感想

ピザ生地を作ることが初めてだったので、上手く出来るか不安でしたが、先生の分かりやすいレッスンで美味しく作ることが出来ました。生地に愛着を感じながら、生地が発酵、焼けるのを楽しんで作りました。野菜の切り方や、デザートも一工夫することで見栄えや美味しさに繋がるのがわかり、とても勉強になりました。サラダやデザートもとても彩りが良く美味しかったです！自宅に持ち帰ったピザを温めて食べましたが、時間がたっても生地が美味しくて驚きました。またレッスンがあったら是非参加したいです！



生地をしっかり  
のばすことが大事！



先生の分かりやす  
いレッスンのおか  
げで、とても上手  
にピザが焼き  
上がりました！

家でピザ作りをしたことはあったのですが、レッスンで教えて頂いた通りに作ることで普段よりも更に美味しいピザを作ることができました。本や画像では分からない生地のミキシングや発酵の具合、のばし方のコツや、ちょっとしたひと手間で美味しくなるピザソースを直接教えて頂いたことがとても貴重でした。レッスンで学んだことを家でも実践してみたいと思います！